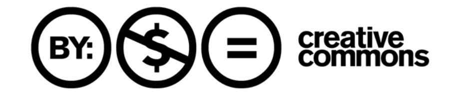


Bartolomé Benassar
Joseph Goy

Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIVe au XIXe siècle

In: Annales. Économies, Sociétés, Civilisations. 30e année, N. 2-3, 1975. pp. 402-430.



DOSSIER : HISTOIRE DE LA CONSOMMATION

CONTRIBUTION A L'HISTOIRE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE DU XIV[e] AU XIX[e] SIÈCLE

Le texte présenté ci-dessous n'est pas tout à fait identique à celui du rapport qui fut donné, oralement, à la séance du 4 octobre 1973 du 2[e] Congrès national des historiens économistes français. Nous avons tenu cependant à lui conserver le ton du discours oral. Il a été enrichi des éléments précieux et souvent très importants qui ont été fournis par les participants lors de la discussion générale et il est suivi, grâce à la généreuse hospitalité des Annales *mais dans les limites du nombre de pages que pouvait offrir la revue, du texte très considérablement abrégé de quelques-unes seulement des nombreuses contributions apportées à cette enquête ; avec le concours du comité de rédaction des* Annales *et compte tenu des divers problèmes traités au cours de l'enquête, il a été procédé à un choix qui pourrait paraître arbitraire. Que personne ne se sente exclu ! La publication des actes complets de la « Section Consommation » du congrès, conformément au vœu du Président Pierre Léon qui nous soutint, constamment, de ses encouragements et de sa fidèle amitié, interviendra avant la fin de l'année 1975.*

Contributions à l'enquête

Notion de consommation

Julien Brancolini (E.P.H.E., VI[e] Section), La « consommation » dans les cahiers de doléances pour les États Généraux de 1789. Bailliage principal de Troyes.

Ensembles régionaux

Jean-Paul Desaive (E.P.H.E., VI[e] Section), Agriculture et consommation au pays de Montbéliard au XVIII[e] siècle ou les paradoxes de la famille nombreuse.

Françoise Piponnier (E.P.H.E., VI[e] Section), Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIV[e] siècle.

Louis Stouff (Université de Provence), La consommation alimentaire en Provence aux XIV[e] et XV[e] siècles (recueil de travaux publiés).

Jacques VEDEL (Toulouse – Le Mirail), « Bien nourris » et « mal nourris » dans le Haut Languedoc aux XVIIe et XVIIIe siècles.

Maurice AYMARD et Henri BRESC (École Française de Rome – Institut Français de Naples), Nourritures et consommation en Sicile entre XIVe et XVIIIe siècle.

Miriam HALPERN-PEREIRA (C.N.R.S.), La consommation des denrées agricoles au Portugal, 1874-1922.

Andrej WYCZANSKI (Institut d'Histoire, Varsovie), Quelques résultats de recherches sur la consommation alimentaire en Pologne au XVIe siècle.

Octrois et consommations urbaines

A. EIRAS ROEL (Saint-Jacques de Compostelle), Consumo alimenticio en colectividades de antiguo régimen en Santiago de Compostela.

M. ESPADAS BURGOS (C.S.I.C. Madrid), Un tratado alimentario del fin de la edad media : la « sevillana medicina » de Juan de Avignon.

N. H. MERGER (Dijon), La consommation chaumontaise au XIXe siècle d'après les comptes d'octroi.

J. REVEL (École Française de Rome), L'alimentation de Rome à l'époque moderne : disponibilités et rations.

Christian VANDENBROEKE (Gand), L'alimentation à Gand pendant la première moitié du XIXe siècle.

Consommations des collectivités et ménages

Corinne BEUTLER (E.P.H.E., VIe Section), La consommation d'une communauté parisienne entre 1500 et 1640 : les Quinze-Vingts.

Cécile DAUPHIN et Pierrette PEZERAT (E.P.H.E., VIe Section), La consommation alimentaire dans la seconde moitié du XIXe siècle à travers les monographies de l'École de Le Play ; La consommation alimentaire dans les lycées, 1832-1858.

Gabriel DÉSERT (Caen), Alimentation populaire et archives hospitalières, Calvados, 1820-1914.

Wilhem FRIJHOFF et Dominique JULIA (C.N.R.S.), Rations et régimes alimentaires des pensionnaires à la fin de l'Ancien Régime. Quatre exemples : Auch, Beaumont-en-Auge, Molsheim et Toulouse.

Bernard VINCENT (Paris VII), La consommation alimentaire en Andalousie orientale à partir des achats de l'Hôpital Royal de Guadix (1581-1582).

Consommation paysanne

René-Jean BERNARD (C.N.T.E.), avec le concours de M. BARDY (Archives de Mende), Nouvelles recherches sur l'alimentation paysanne en Gévaudan aux XVIIe et XVIIIe siècles.

Micheline BAULANT (E.P.H.E., VIe Section), La consommation non alimentaire des familles paysannes dans la région de Meaux aux XVIIe et XVIIIe siècles.

Lucette VALENSI (Paris VIII), Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIIIe et XIXe siècles.

Jean-Jacques HÉMARDINQUER (E.P.H.E., VIe Section), La consommation des paysans et bourgeois bressans du XVIe au XIXe siècle.

HISTOIRE DE LA CONSOMMATION

Consommation de la noblesse

Pierre CHARBONNIER (Clermont-Ferrand), La consommation des seigneurs auvergnats du XVe au XVIIIe siècle.

Produits consommés

Anne-Marie PIUZ (Genève), Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIIIe siècle.

Jean-Paul ARON (E.P.H.E., VIe Section), Note sur les consommations avariées à Paris dans la seconde moitié du XIXe siècle.

Pierre COUPERIE (E.P.H.E., VIe Section), Les comptes de table du prieur de Saint-Martin des Champs, 1438-1439.

Emmanuel LE ROY LADURIE et Jeannine FIELD-RECURAT (E.P.H.E., VIe Section), Les fluctuations de la consommation taxée du sel dans la France du Nord, XVIIe-XVIIIe siècles (*Revue du Nord*, octobre-décembre 1972, n° 215, pp. 385-398).

Pierre PONSOT (Lyon II), La consommation de viande en Bourgogne du Sud dans la première moitié du XIXe siècle. L'exemple de Cluny, 1827-1849.

De nombreux travaux inédits (mémoires de maîtrise et travaux divers) qu'il serait trop long d'énumérer ici ont été utilisés par les auteurs du rapport général. Ils ont été exécutés, le plus souvent, sous leur responsabilité et dans le cadre de cette enquête. Que soient remerciées ici pour leur collaboration si efficace, dans la préparation des dossiers du Congrès, Mesdemoiselles BITCH, DAIRE et RYCKX.

Enfin, les responsables de l'enquête ont proposé au Comité de rédaction des *Annales* deux textes particulièrement importants qui leur sont parvenus après le Congrès et qui seront repris dans les actes : Maurice AYMARD, Pour une histoire de l'alimentation : remarques de méthode et Gabriel DÉSERT, Viande et poisson dans l'alimentation des Français au milieu du XIXe siècle.

Lorsque le Bureau de notre Association nous a confié, il y a trois ans, le soin d'assurer la responsabilité et la coordination d'une recherche sur les consommations en Europe, ce qui donnait l'occasion de poursuivre la belle enquête des *Annales* sur « Vie matérielle et comportements biologiques » [1], nous nous étions fixés quelques objectifs préliminaires :

— effectuer un premier inventaire des sources possibles ;
— établir une bibliographie sélective de l'énorme littérature ancienne sur la consommation, notamment de celle du XIXe siècle ;
— définir la notion de consommation à travers ses variations spatio-temporelles ;
— élaborer une méthodologie pour l'étude d'ensembles de différentes tailles ;
— provoquer, enfin, un vaste ramassage de données dans le long terme pour tenter d'y voir un peu plus clair dans un secteur de la recherche historique réputé particulièrement délicat.

La disparité et l'hétérogénéité des sources, point sur lequel nous reviendrons tout à l'heure, la répartition géographique des chercheurs, la pluralité des objectifs, toutes difficultés inhérentes à la nature même de l'enquête, n'ont pas per-

mis d'atteindre la totalité des objectifs souhaités, et nous ont fait craindre, un moment, une certaine dispersion. Mais, même si certains domaines étudiés peuvent paraître marginaux, les contributions de la trentaine de chercheurs [2] qui ont bien voulu participer à cette entreprise, intéressent *surtout* et de *façon privilégiée* la consommation alimentaire entre le XIVe et la fin du XIXe siècle, et concernent géographiquement, la France, l'Espagne, le Portugal, la Tunisie, l'Italie, la Suisse, la Belgique et la Pologne.

Afin d'accroître la cohésion de ce rapport, volontairement bref, et auquel nous avons intégré certains résultats obtenus par des chercheurs avant le début de l'enquête [3], nous vous proposerons d'examiner successivement la consommation alimentaire des nobles et privilégiés ; des assistés ; des villes et des campagnes et celle des collectivités scolaires ; une étude des principales denrées alimentaires, et une esquisse du profil d'évolution chronologique. Au-delà de ce plan qui présente des aspects de catalogue, justifiés par la nécessité de rassembler thématiquement des données éparses, nous avons eu le souci de dégager tout au long du rapport les problèmes les plus importants et les perspectives les plus suggestives [4].

I. Les nobles et privilégiés

Contrairement à ce que nous attendions, nous ne disposons que d'un petit nombre d'exemples intéressant les consommations seigneuriales du XVe au XVIIIe siècle. La cause essentielle de la pauvreté de l'échantillon réside sans doute dans les insuffisances des livres de raison qui n'ont révélé qu'exceptionnellement les qualités espérées. Il est significatif que les approches les plus précises en matière de consommation alimentaire, celles de Pierre Charbonnier concernant les seigneurs auvergnats des XIVe et XVe siècles surtout, celle de Louis Stouff au sujet de la table de l'archevêque d'Arles à la même époque, celle de Jacques Vedel à propos du Président d'Olive en 1771-73, aient été réalisées à l'aide de livres de comptes qui ne sont que cela. En revanche, il est vrai, les livres de raison permettent d'évaluer la part des dépenses alimentaires dans l'ensemble du budget et de saisir mieux les éléments de consommation non alimentaires.

L'échantillon est d'autant moins significatif, qu'il privilégie singulièrement le Midi : Toulouse et Albi, Arles ou même Auch par le biais de son pensionnat secondaire dont la clientèle paraît en grande partie nobiliaire. Et puis l'Auvergne pour laquelle nous disposons de plusieurs témoignages. La Normandie est sans doute représentée par le Sire de Gouberville mais la source demeurait trop imprécise en fait d'alimentation pour qu'elle soit très féconde. Quant aux comptes du Prieur de Saint-Martin des Champs, au XVe siècle, présentés par Pierre Couperie, ils nous fournissent une très belle « coupe » annuelle, mais effectuée, hélas, en période de crise domestique voire de crise générale [5].

On devine encore que nos sources ne signalant, en général, que les denrées achetées, certains éléments nous échappent : services en nature, dons, etc. En dépit de toutes ces insuffisances l'échantillon n'est pas dépourvu d'intérêt.

1 — *Il établit l'originalité des nobles quant à l'importance des dépenses alimentaires dans le budget.* Soit le tableau suivant :

TABLEAU I

Pourcentage des dépenses alimentaires dans le budget

	date	alimentation	vêtements	voyage	exploitations	impôts	frais généraux et divers
Guillaume de Murol	1403-20	54,6	12	11,1	15,4		6,7
Sire de Gouberville	1551-60	12					
Jean-Michel de Tournemire (Toulouse)	1670-87	4,6	16,5	35,3	25,1	20,5	8
Marquis de St-Lieux (Albigeois)	1789	7,5	2,1	18,9	39	29,1	3,4
Marquis d'Auxillion de Sauveterre	1761-89	20			27	40	

La part des dépenses de bouche du capitoul de Tournemire est sans doute sous-estimée. Mais Pierre Charbonnier nous prévient en revanche que celle de G. de Murol est très surestimée : « En fait une grande partie d'entre elles [des dépenses alimentaires] et une part importante des dépenses d'habillement sont destinées aux employés de Guillaume et constituent un salaire déguisé : regroupées, les dépenses salariales prennent la première place. » Ainsi le fait acquis reste le rôle relativement faible des dépenses d'alimentation dans le budget des nobles. Ce n'est pas une surprise mais au moins une confirmation. Les dépenses d'habillement, souvent fortes (Gouberville, Tournemire, on pourrait y ajouter, à Albi, Mme de Boyer), témoignent pour un mode de vie ostentatoire auquel n'échappent que certains hobereaux peu enclins au paraître (Marquis de Saint-Lieux)[6]. Le voyage coûte très cher : les Boyer pourraient confirmer au XVIIIe siècle l'exemple de Gouberville, mais certains nobles ne se déplacent qu'exceptionnellement. Les frais d'exploitation soulignent l'importance de l'investissement nobiliaire mais dans le Midi, celui-ci est considérablement freiné par le poids du prélèvement fiscal.

2 — *Il met en valeur le caractère relativement diversifié de la ration alimentaire « nobiliaire », au moins au plan qualitatif, et son relatif équilibre.*

Les exemples dont nous disposons montrent la place importante que tiennent dans les dépenses de bouche des maisons nobiliaires les viandes et le vin tandis que le poisson, les fromages et les œufs, les épices, les sucres figurent presque toujours au chapitre des achats. La part du vin dans ces dépenses est particulièrement extraordinaire : 53,3 % pour la cour des comtes d'Auvergne à Vic et Mercurol autour de 1380 ; 42,4 % chez Guillaume de Murol en 1410 ; 31 % à l'archevêché d'Arles en 1429-30. Ce pourcentage est dû pour l'essentiel à l'énormité de la consommation : environ 2 l par jour et par personne à la cour

des comtes d'Auvergne. Cette part recule ensuite : en Auvergne, dès le XVIe siècle, les comptes de Murol et ceux du Vicomte de Turenne montrent que la part de la viande dans les dépenses rejoint celle du vin. Elle la dépasse nettement au XVIIIe siècle, comme le souligne le cas de Mme de Bosredon au château de Thix. Ce modèle est le modèle général : dans le Sud-Ouest la part de la viande peut atteindre 50 % comme à l'archevêché d'Albi. Dès le XVIe siècle, les achats de viande représentaient la quasi totalité des frais de bouche du Sire de Gouberville.

Le companage connaît deux variantes : celle des jours gras et celle des jours maigres. A la cour de Vic, comme à Murol, l'alternance est respectée mais la consommation d'œufs est beaucoup plus importante à Vic (2 œufs par personne et par jour maigre) qu'à Murol où le poisson et sans doute le fromage sont les substituts essentiels de la viande. De même la plus grande richesse de la cour de Vic explique la présence de quelques sucreries absentes à Murol.

Les viandes consommées sont diverses et on retrouve cette diversité chez le Vicomte de Turenne en 1532 : bœuf et veau, mouton, chevreau et agneau, porc représentent trois postes de dépenses assez semblables. Mais les volailles et le gibier ajoutent encore à cette diversité. De même il faut distinguer entre poissons salés et poissons frais auxquels viennent se substituer parfois écrevisses ou grenouilles. Fromage et beurre paraissent avoit été assez bien représentés. Cependant la consommation de légumes verts et de fruits frais semble avoir été faible. A l'archevêché d'Arles où, écrit Louis Stouff, « la ration alimentaire des familiers de l'archevêque est trop abondante mais relativement bien équilibrée », on retrouve la diversité des viandes, mais avec une nette prédominance du mouton cette fois et une faible intervention de la volaille et du gibier. Le poisson et les œufs jouent leur rôle habituel en jours gras. Si l'apport glucidique est énorme, celui des protides est convenable mais celui des lipides déficient. L'équilibre n'est donc pas parfait d'autant que les vitamines A et D font défaut et que le rapport phosphore-calcium n'est pas satisfaisant [7].

Transportons-nous à la table toulousaine du président d'Olive en 1771-73. Négligeons pour l'heure l'aspect quantitatif des rations d'Olive sur lequel il faudra revenir. En apparence, cette table est d'une plaisante et rassurante variété : en une année toutes les viandes sont représentées, la domination de la viande bovine étant certaine, dans la proportion de 3 pour 1. La volaille revient sur la table au rythme d'une fois par semaine au moins. Deux variétés de poissons de mer (morue, 119 fois et merlan, 24), et deux de poissons d'eau douce (saumon 22 fois et carpe 21 fois) sont particulièrement fréquentes, mais il faut encore signaler sardines et harengs et des extras comme les grenouilles (19 fois) ou les huîtres (4 fois). Si la présence des laitages est très discrète, celle des légumes verts est très notable (choux, en tête avec haricots, carottes, salades, fèves, navets, oignons, oseille, asperges) et celle des fruits fréquente. Peu d'épices mais du sucre et du café. Cependant mesurée et analysée, cette consommation (où la part du pain a peut-être été sous-estimée) reste déficiente à certains égards : en lipides (50 % de la consommation actuelle seulement) et surtout en vitamines B 1 et C tandis que la forte consommation de poisson assurait au contraire au président d'Olive une supériorité en iode et phosphore avec une légère déficience en calcium, ce qui déséquilibrait le rapport calcium-phosphore.

Les recherches de Wilhem Frijhoff et Dominique Julia à propos des pensionnats secondaires de Molsheim et d'Auch qui reçoivent essentiellement les

fils des privilégiés, confirment cette diversité et cette approche d'un équilibre satisfaisant. Ils écrivent par exemple : « l'apport en protides et lipides... dépasse largement le minimum requis. La plupart des vitamines sont assez bien sinon abondamment représentées dans les rations calculées », sauf peut-être à Auch pour ce qui est de la vitamine A « dont la ration semble un peu juste » et de la vitamine C. Cependant, comme ailleurs, « le rapport phosphore-calcium accuse un déséquilibre important ».

Ainsi dans la longue durée, en dépit de certaines déficiences, la consommation des nobles et des prélats se distingue par sa recherche de la variété. Cependant si les céréales fournissent partout plus de la moitié de l'apport calorique (90 % à Arles et toujours plus de 50 % dans les pensionnats du XVIII[e] siècle), c'est en raison de l'excès de leur consommation. Nous en venons ici à un autre enseignement essentiel de l'échantillon.

3 — *Il confirme le niveau exceptionnellement élevé des rations de la fin du Moyen Age et du début des Temps Modernes,* disons de la période 1380-1550, en particulier du XV[e] siècle. Rappelons quelques-uns des résultats obtenus :

	date	*valeur calorique*	*pain*	*« viandes »*	*vin*	*poisson*	*œufs*
Vic	1380	5 040 (G)	1 050	935	2	150 (M)	0,5 (G)
Murol	1403-20	4 753 (G)	1 090	600	2		2 (M)
Arles	1429-42	4 500 (G et M)	1 170	305-315	2,19		

N. B. « viandes » au sens large, les jours gras. G : jours gras, M : jours maigres. Les quantités de vin sont exprimées en litres. Le pain et la viande en grammes.

On ne peut manquer d'être impressionné par l'énormité des rations de pain, de viande et de vin. Il est vrai qu'à Arles par exemple la déficience en produits laitiers [8] est évidente mais il n'en est pas de même pour nos seigneurs auvergnats. Partout l'excès de glucides paraît incontestable. Si Pierre Charbonnier estime, à partir des comptes de Murol et de Turenne, que « l'alimentation de 1400 » a été maintenue dans ses grandes lignes, ces rations ont-elles conservé le même niveau jusqu'à la fin de l'Ancien Régime ?

En Auvergne nous ne disposons malheureusement pas des comptes des mêmes maisons. Si l'on en juge par le cas de Mme de Bosredon et du château de Thix les consommations de vin (1 litre par jour) et de viande (ou poisson, 100 kg par an et par personne) ont fléchi sensiblement tout en restant à un niveau élevé. Mais ces diminutions sont compensées par l'augmentation nette de la consommation des sucres et sans doute des fruits alors que les pommes de terre ne sont pas encore apparues. L'apport calorique ne peut avoir que légèrement fléchi. Cette impression est confirmée par les études relatives aux collèges de Molsheim et Auch. Pour des jeunes gens de 12 à 18 ans, de 1767 à 1786 (Molsheim) et de 1773 à 1778 (Auch), les bilans caloriques sont de 4 284 et 4 467 calories. La ration de pain reste énorme : 817 g à Molsheim ; 1 100 g à Auch ; viandes et volailles représentant dans les deux cas plus de 300 g par jour. Plus de 120 g de produits laitiers et d'œufs à Molsheim, un peu plus de 80

à Auch, représentent sans doute le point faible de ce régime mais c'est presque le seul : les besoins en principes énergétiques sont partout couverts avec excès.

Cependant les recherches faites dans le Sud-Ouest (Président d'Olive et nobles de l'Albigeois), introduisent un doute. Nous connaissons exactement les quantités d'aliments consommés personnellement par le président d'Olive en 1772 en pain, viande, poisson, œufs et huile : pour ces denrées, le président bénéficie en moyenne de 1 350 calories contre 1 534 dans le cas des rations actuelles. Sa ration quotidienne moyenne (jours gras et maigres confondus) en viande, volaille et gibier n'est que de 128 g. On peut se demander toutefois si sa ration de pain (277 g) n'a pas été sous-estimée. Elle est en tout cas en partie responsable de la modestie de la ration totale. Cependant les nobles de l'Albigeois qui ont pu être étudiés fournissent des exemples comparables pour la même époque : pour les mêmes denrées et quelques autres (mais sans compter le vin, les sucres, les légumes verts et les fruits) « on obtient des totaux compris entre 1500 et 2000 calories » dont le pain assure la moitié et la viande le tiers. Les carences en corps gras et produits laitiers paraissent certaines. Rappelons que cette dernière déficience caractérisait même les rations euphoriques des collégiens d'Auch, voire de Molsheim. Nous saisissons ici l'une des plus graves lacunes de la diététique d'Ancien Régime.

Ainsi cette analyse se clôt sur une interrogation qui met en cause les diversités dans le temps et l'espace au sein d'un même groupe social. La minceur de l'échantillon interdisait d'autres conclusions.

II. Les assistés

1 — *Une question préalable se pose : la consommation des assistés a-t-elle le sens d'une consommation de classe ?* Représente-elle la consommation de l'ensemble des pauvres ou même celle du peuple ? Sans doute avant de risquer une réponse définitive, faut-il attendre d'autres travaux. Sans doute la réponse est-elle à nuancer selon les temps et les espaces. Nous serions presque tentés cependant de répondre déjà par la négative.

Nous pouvons fournir à l'appui de ce choix provisoire quantité d'arguments. Certains ne valent que pour un cas particulier : l'Hostel des Quinze-Vingts, par exemple, est une fondation royale qui, écrit Corinne Beutler, soigne son image de marque dans toute la France, en particulier auprès de la classe aisée, « de manière à encourager bienfaiteurs et donateurs ». Dans beaucoup d'hôpitaux, par ailleurs, la démarche quantitative est malaisée car les indigents ne constituent pas le seul groupe bénéficiaire. Il n'y a pas seulement la table de l'hospitalier : ainsi à Genève, existent les « premières tables » destinées aux pauvres ; les « deuxièmes tables » qui accueillent les bourgeois et citoyens de Genève et « autres personnes méritantes », les gouvernantes et domestiques. Or, nous ne disposons que de données globales pour l'ensemble de l'hôpital, tout en sachant (règlement de 1771 notamment) que les pauvres ne mangent de plat de viande que le dimanche, que les « pauvres malades » et les « deuxièmes tables » en mangent plus souvent : hiérarchie alimentaire à l'intérieur de l'hôpital sans doute mais il n'est pas possible d'affirmer que l'alimentation des « premières tables » est calquée sur celle du petit peuple genevois. L'hôpital royal de Guadix, en Andalousie, étudié par Bernard Vincent, accueille avant tout les voyageurs qui ne sont pas tous des pauvres.

Cependant, notre réponse (provisoire, répétons-le) se fonde sur des arguments plus généraux, apparus à la lecture des divers travaux : notamment sur la diversité relative de l'alimentation dont rendaient déjà compte les budgets de l'hôpital du Saint-Esprit à Marseille en 1409-1410 :

30 % des dépenses pour le pain ; 33,1 % pour la viande ; 12,6 % pour le poisson et les œufs ; 3,6 % pour les légumes verts et les fruits ; 4,5 % pour les épices, les graisses et le fromage ; 15,3 % pour le vin.

Même témoignage fourni par les achats et menus quotidiens de l'hôpital de Guadix en 1581-1582. Cette diversité, limitée bien sûr, mais que nous définissons par rapport à l'alimentation populaire lorsque nous pouvons la saisir, apparaît encore dans l'alimentation de l'hôpital général de Caen en 1725, étudiée par Marie-Josée Villemon, puisque figurent en quantités qui ne sont pas ridicules, outre les trois principaux aliments (ici pain, viande et cidre), le beurre, le fromage, de Hollande ou de pays, les œufs, la morue, le miel, les navets et les pruneaux. L'hôpital d'Albi (1700-1750) apporterait quelques confirmations, moins précises il est vrai. Ce n'est qu'au XIXe siècle sans doute (cf. les travaux de G. Désert) que la diversité devient plus grande dans l'alimentation des classes populaires que dans celle des hôpitaux ou hospices. Les exemples inverses existent sans doute mais nous les attendons. Le cas des camps de Sept-Deniers et Lancefoc à Toulouse en 1652, en pleine peste, n'est pas significatif encore que le niveau calorique maintenu soit remarquable (2 536 calories) en une telle conjoncture.

Enfin et surtout, « en temps de famine l'hôpital constitue un secteur étonnament abrité ». Cette citation empruntée à Pierre Chaunu et qui se fonde sur le cas de l'hôpital de Caen à propos de 1693, on vient de voir qu'elle conviendrait tout aussi bien aux hôpitaux toulousains en 1652, c'est-à-dire au temps d'une double offensive de la peste et de la famine. En 1631, dans des temps de pénurie plus grave encore, on est parvenu à conserver plus de 400 g de pain aux assistés toulousains. Et désormais, du milieu du XVIIe à la fin du XVIIIe siècle, la ration réglementaire de 754 g par jour sera constamment maintenue, sauf en de très brefs moments. Nous ne pouvons qu'approuver la remarque de J. Vedel : « la masse énorme des gueux à la fin du XVIIIe siècle aurait aimé se contenter des repas de ces secourus ».

Si la notion même de ration réglementaire (que nous retrouvons partout ou presque) interdit que tous les pauvres puissent être hospitalisés (et les confirmations abondent : Albi, Alençon), elle nous fournit l'argument le plus solide concernant le modèle alimentaire de l'institution. Comme d'autres auteurs l'ont aperçu, il existe une véritable politique de consommation. Cette politique n'a pas défini un régime de classe pauvre puisque ceux qui bénéficient de ce régime sont presque toujours à l'abri des crises grâce à une consommation quasi normale de pain et à une consommation de viande de type urbain flattée par une ration de vin, de cidre (ou de bière) satisfaisante. Inspirée par d'incontestables intentions d'éthique (religieuse plus que sociale) elle a produit un régime qui se situe, selon l'excellente formule de J.-P. Aron, « juste au point de tangence du marché le plus courant et des choix les plus fréquents ».

2 — *Dans ces conditions quel est le régime alimentaire hospitalier ?* Il nous paraît assez facile à définir d'après les exemples dont nous disposons : il ne

présente pas d'insuffisances quantitatives graves mais plutôt des déficiences qualitatives dues à des motifs financiers, culturels (ainsi l'état des connaissances médicales de l'époque) ou géographiques (à Guadix par exemple le poisson n'arrive pas à cause de la barrière de la Sierra Nevada, la viande de bœuf est inconnue et la fréquentation des Morisques a développé le goût des mets sucrés).

Ce régime permet en somme de nourrir assez bien les *pauvres* à l'aide d'*aliments pauvres* dont il faudrait excepter la viande. Les trois aliments de base sont privilégiés : le pain bien sûr (555 g par jour et par tête à Caen en 1688 et 572 g en 1725 ; 702 g à l'Hôtel Dieu St Jacques à Toulouse en 1752 et 754 g à l'hôpital Lagrave la même année, de 517 à 629 g de pain aux hôpitaux de Caen et Bayeux de 1820 à 1839 ; 420 g de pain plus « le pain de la soupe » à Genève au XVIIIe siècle). La ration de viande est bien de type urbain : à Guadix en 1581-1582, elle oscille de 100 à 150 g par jour ; à Toulouse en 1652 elle est de 76 g ; à l'hôpital général de Caen elle varie entre 44 g et 97, 90 de 1682 à 1696 et elle est de 62 g en 1725 ; aux hôpitaux de Caen, Bayeux, Honfleur, elle oscille entre 64 g et 117 g de 1820 à 1899. Enfin à Genève, si le règlement de 1613 (180 g) ou la ration moyenne de 1797 (220 g) donnent certainement des niveaux trop élevés pour les pauvres comme on l'a signalé il y a un instant, il serait impossible d'envisager une ration inférieure à 100 g [9]. Pour le vin ou le cidre enfin : de 35 à 75 cl quotidiens.

Mais partout à ces aliments fondamentaux sont associés d'autres nourritures. Guadix en témoigne où l'on consomme près de 100 g de raisins secs, mais aussi régulièrement des légumes verts et des sucreries. Au XIXe siècle, dans la Normandie de G. Désert, on enregistre une augmentation lente des quantités de viande, beurre et lait ; une augmentation forte de celle de pommes de terre et du riz. Et sur l'ensemble du siècle on ne constate qu'une phase de dépression, celle de 1830 à 1855, alors que l'alimentation s'est améliorée de 1810 à 1830, puis de 1855 au début du XXe siècle.

Il n'est pas question de masquer les déficiences du régime hospitalier : si le bilan calorique peut être considéré comme satisfaisant (à Guadix ou à Toulouse au XVIIe siècle, 2 600 calories ; à Caen en 1725, 2 971 calories; dans les hôpitaux normands au XIXe siècle 2 000 à 2 100 calories), les déséquilibres sont certains. Trop peu de lipides, trop peu de protides animaux, trop peu de calcium. Et de graves avitaminoses (A et C). Quelles que soient les causes nous concluerions volontiers en posant la même question que Désert : si 400 à 700 g de pain, 40 à 70 g de viande et 35 à 75 cl de vin ne constituent pas des rations de travailleur de force, on ne peut nier qu'elles assurent la subsistance. Le consommateur salarié, qui ne devait pas disposer tous les jours de rations de ce type, n'était-il pas plus défavorisé que « l'hospitalisé » ?

III. Villes et campagnes

A — *Les villes*

Cette rubrique ne prend en considération que les villes pour lesquelles on dispose d'une information suffisante pour envisager l'étude d'un certain nombre de denrées consommées, notamment des plus importantes. En exploitant les octrois on a pu ainsi retenir le cas de trois villes françaises au XIXe siècle : Chaumont, Dijon et Toulouse, auxquelles on a pu ajouter, grâce à des sources

analogues, la ville flamande de Gand pendant la première moitié du XIXe siècle. Si, utilisant cette série comme référence provisoire, on essaye de remonter le temps on ne peut guère produire, pour l'instant que le cas de Toulouse au XVIIIe siècle, celui de Valladolid au XVIe siècle (tout cela avec beaucoup d'insuffisances) et surtout celui de Rome, l'unique sans doute dont on puisse apprécier l'évolution dans la longue ou même la très longue durée. Nous avons éliminé de la rubrique les villes pour lesquelles nous connaissons avec précision la consommation d'un ou deux produits à une époque donnée : ainsi la viande à Carpentras, à Genève, voire à Lisbonne, à Palerme ou dans les villes allemandes, parce que nous retrouverons ces villes par le biais de l'étude du produit signalé.

Ceci dit l'exploitation des octrois comporte certains inconvénients : d'abord, ils ne nous révèlent que des *offres de consommation* de denrées dont les stocks ou les dépérissements nous échappent ; s'agissant de quantités globales pour une ville donnée ils permettent l'établissement de moyennes dont, sans doute, on peut suivre les variations dans le temps mais qui ont d'autant moins de signification sociale que la ville est plus grande [10]. Ensuite, certains produits échappent à l'octroi, quelquefois parmi les plus importants, ou même le plus important de l'époque : à Chaumont, comme à Dijon ou à Toulouse, nous ne savons rien, par l'octroi, de la consommation de grains et donc de pain. Cette grave lacune, toutefois, n'existe pas pour Gand, ce qui a permis, cette fois, de parvenir à un bilan calorique. Les octrois, en revanche, permettent d'approcher certaines consommations de produits non alimentaires, combustibles et bois ou matériaux de construction pour l'essentiel. Si l'on s'en tient à l'alimentation ils permettent (ou permettraient) dans presque tous les cas le calcul des quantités consommées de boissons, de viande, de poisson de mer, d'huiles, ou de fruits comme les agrumes. Bien entendu l'établissement de moyennes suppose une connaissance au moins approximative de la population et de ses variations. En tout état de cause les résultats avancés ne peuvent être considérés que comme des ordres de grandeur.

Les consommations du XIXe siècle. — L'enseignement à tirer de telles données qui demandent à être complétées ne peut être que modeste. Il suggère une certaine stabilité de la consommation de vin dans les villes françaises avec une augmentation probable à Dijon et Toulouse (si l'on néglige le chiffre suspect de 1810) et un reflux après 1880 (phylloxera ?) ; un progrès de la consommation de viande totale, au moins jusqu'en 1885, suivi d'une stagnation (jusqu'en 1914). Il faudrait en revanche se garder de conclure à une supériorité de l'alimentation des villes de Dijon et Chaumont sur celle de Gand au seul constat d'une plus grande consommation de viande : les quantités consommées en poisson, beurre, fromage et œufs, pouvant rétablir l'équilibre : et, de fait, à Gand ces trois aliments, surtout le beurre, fournissaient 310 calories contre 250 seulement pour la viande. De même l'importance de la consommation de volailles pourrait permettre à Toulouse de rattraper Chaumont sinon Dijon. Tout laisse à penser d'ailleurs que, si l'on se réfère aux calculs de Gregory King, l'Angleterre était dès la fin du XVIIe siècle en avance sur l'Europe occidentale pour la consommation de ces produits.

L'enseignement des octrois se révèle plus précieux dès qu'il s'agit d'étudier le mouvement court, la sensibilité aux crises, le rôle des produits de substitution (la bière pour le vin à Dijon ou Chaumont ; la viande de porc pour la viande de

boucherie, etc.). De même l'analyse des octrois enrichit la connaissance de la structure qualitative de la consommation parce qu'elle permet de dater les apparitions ou disparitions de denrées. Ainsi, à Dijon, l'huile d'œillette apparaît en 1832, celle de sésame en 1852, celle d'arachide en 1872. Les oranges n'apparaissent qu'en 1872 à l'octroi de Dijon alors que la proximité de l'Espagne en a établi plus anciennement l'usage à Toulouse où, dès 1855 par exemple, les arrivages sont de l'ordre de 730 tonnes et progressent ensuite.

Les sources d'octroi permettent aussi de saisir l'importance des facteurs exogènes dans l'alimentation : à Dijon jusqu'en 1870 le poisson est un produit de luxe très cher. La consommation oscille de 22 à 55 tonnes, avec un

TABLEAU II

Quelques données sur les consommations urbaines au XIXe siècle

période	*villes*	*vin en litres* (A)	*bière en litres* (A)	*viande total en kg* (A)	*viande de porc en kg* (A)	*grains en grammes* (J)
1811-1815	Chaumont	173	6	43,2	18,3	
	Dijon	109	8	62,6	15,8	
	Toulouse	231				
	Gand	6,6	220	50		324
1831-1835	Chaumont		12	62,1	21,5	
	Dijon	100		63	15,2	
	Toulouse	148		48		
	Gand	2	143	46,1		295
1841-1845	Chaumont	177	26	62	20,3	
	Dijon	145	16,6	65,2	19	
	Toulouse					
	Gand	3,6	113,5	39,2		353
1861-1865	Chaumont			59,6	14,3	
	Dijon	157		77,3	22,1	
	Toulouse	150		50		
1872-1876	Chaumont			59,6	16,7	
	Dijon	186		77	23,6	
	Toulouse	177,5		63		
1886-1890	Chaumont	182		65	18,7	
	Dijon	166		72,4	22	
	Toulouse	152,5		49		

A = par an ; J = par jour.
Sources : R. LAURENT, *L'octroi de Dijon au XIXe siècle*, Paris, 1960 ; Communications de N. MERGER et de Ch. VANDENBROEKE ; Mémoire de J. RUMEAU.

maximum en 1864. La situation est complètement modifiée par la construction des chemins de fer et l'abaissement de leurs tarifs d'abord, l'institution de la criée municipale ensuite : la consommation s'élève à 189 tonnes en 1883, à 238 en 1889. Du même coup, puisque la quantité de poisson disponible par tête passe à 4 kg, la légère baisse enregistrée sur la consommation de la viande n'a plus le même sens. Observation analogue à Toulouse où la consommation de poisson de 1853 à 1890 passe de 212 à 543 tonnes, augmentant beaucoup plus rapidement que la population.

Dans ces modifications de structure le rôle des transports est essentiel et N. Merger note, par exemple, les modifications du ravitaillement de Chaumont en boissons après 1857 : vins du Midi, bières d'Alsace et de Lorraine.

Dans le cas de Gand et pour la première moitié du XIXe siècle il est possible de parvenir à des résultats satisfaisants parce que la diversité des produits dont la consommation a été appréhendée compose une alimentation presque complète : céréales et pommes de terre, viandes et poissons, beurre et fromage, bière et vin, enfin, fournissent à peu près 2 435 calories. Il s'agit là d'une alimentation assez équilibrée où glucides, protides (animaux et végétaux), lipides figurent selon des proportions convenables. Comme manquent dans ces mesures fruits et légumes verts ainsi que les sucres, la ration des Gantois paraît suffisante. L'importance des pommes de terre, du beurre et de la bière lui confère son originalité.

Les consommations avant le XIXe siècle — Les recherches effectuées nous procurent pour l'instant le cas d'une ville pauvre : Toulouse ; celui d'une ville riche : Rome.

a) *Le cas toulousain*

Les XVIIe et XVIIIe siècles correspondent à un déclin, à un appauvrissement certain et en partie mesurable. Nous sommes donc confrontés ici à la consommation d'une ville pauvre.

Étudiée par J. Vedel, cette consommation fait d'abord illusion. En année moyenne et à condition de comptabiliser les quelque 500 calories fournies par le vin (plus de 3/4 de litre), le Toulousain moyen disposerait de 2 839 calories procurées par le pain, la viande et le vin, dont plus de 2 200, il est vrai, fournies par le pain (ration de 689 g). Mais, très vite, le déséquilibre apparaît : « trop de glucides, carence en lipides, trop forte proportion de protides végétaux... l'inutile et surabondante cellulose, les carences minérales, les carences vitaminiques. Le Toulousain moyen, entité purement statistique, est, relativement, *assez* nourri, il n'est *jamais bien* nourri ». Ajoutons que, en année de crise, disparaît jusqu'à l'illusion de cette ration suffisante : en 1693 et 1709 la dose moyenne de pain est tombée à 291 et 152 g ; le vin a disparu ; la ration de viande elle-même, déjà faible (16 kg par an), s'abaisse. Les mêmes aliments qui procuraient habituellement plus de 2 800 calories n'en assurent plus que 617 en 1709 ! Pauvre alimentation et alimentation précaire !

b) *Le cas romain*

Voici maintenant le contraire : Rome, une ville riche. Mais une ville dont le privilège s'accroît lorsqu'on remonte le temps, du XIXe au XVIe siècle. Au XIXe, après tout, Rome ne fait que reproduire, en le flattant à peine, le modèle italien. Jacques Revel a constaté pour Rome une étonnante stabilité de l'approvisionnement frumentaire du milieu du XVIe siècle au début du XIXe. Comme la population n'a cessé d'augmenter c'est la disponibilité par bouche qui n'a cessé

de s'affaiblir : 290 kg à la fin du xvie, 203 en 1695-1700, 167 en 1791-95. De même J. Revel constate pour la viande « une dégradation longue des disponibilités par tête sur deux siècles... la seconde moitié du xvie siècle paraît constituer un optimum de la viande... de 1600 à 1800 la disponibilité moyenne par tête baisse de près de moitié à Rome ». C'est au xviiie siècle que se manifeste le plus nettement cette dégradation, la crise de la production touchant toutes les catégories animales mais notamment les ovins. En 1800, après deux siècles d'appauvrissement, Rome rejoint une situation « normale » pour l'Italie. Au lieu de 38,3 kg en 1600-1605, on n'en est plus en 1767-70 qu'à 21,2 kg. C'est 20 % de mieux qu'à Toulouse, c'est quatre fois moins qu'à Genève, c'est beaucoup moins que dans les villes du xixe siècle qu'il nous a été donné d'étudier. Cependant J. Revel pense que cette baisse a été « en partie compensée par une hausse de la consommation de poisson » : il est vrai que Rome dispose en 1692-99 par exemple de 11 kg par bouche et par an, ce qui est notable. De même la consommation de vin a augmenté de 1600 à 1680 (compensation calorique ?), stagné en 1680 à 1760, puis s'est affaissée après cette date. Mais cette diminution n'est que relative : 270 l par individu et par an en 1660, c'était sans doute trop ; 200 l en 1790 c'est encore beaucoup. Plus grave apparaît le déclin des quantités disponibles en laitages et fromage (conséquence de la crise de l'élevage) et d'huile : 4,5 l vers 1700 ; 3,8 l à la fin du xviiie siècle. Ainsi « l'histoire de l'alimentation romaine aux xviie et xviiie siècles est... celle de la détérioration d'un statut privilégié ». Affirmation d'autant plus fondée que nous connaissions déjà, par J. Delumeau, l'alimentation romaine du xvie siècle. Aussi le cas de Rome, malgré sa spécificité, apporte une pièce de plus au crédit de l'hypothèse qui présente le xvie siècle comme le dernier temps d'une période faste de l'alimentation en Europe, les xviie et xviiie siècles comme un temps de pénurie lentement surmontée au xixe siècle. Ce qui n'est plus le cas de Rome qui, au xixe, prend du retard. Dans la ville des papes la dégradation accuse les contrastes sociaux : les brillantes rations du séminaire de Saint-Pierre se maintiennent de 1650-51 à 1780-81.

On ne reviendra pas sur le cas de Valladolid qui est comparable, à un niveau plus modeste à celui de Rome.

B — *Les campagnes*

La consommation alimentaire paysanne « effective » aussi bien sous l'Ancien Régime qu'au xixe siècle, n'est pas facile à atteindre, soit du fait de l'autoconsommation, phénomène qui échappe dans la plupart des cas à l'investigation, soit à cause de l'absence quasi totale de livres de comptes et de raisons susceptibles d'être quantitativement utilisés. Bref, les sources sont beaucoup plus nombreuses pour les villes que pour les campagnes. Il faut donc faire appel à des substituts : archives de communauté, pensions notariées, salaires en nature, inventaires après décès, encore que ces derniers ne fournissent pas, le plus souvent, un inventaire correct des réserves alimentaires.

A partir de ces matériaux, les résultats obtenus concernent essentiellement trois secteurs chronologiques : les xive et xve siècles, les xvie et xviiie siècles, et le xixe siècle, mais, par chance, pour la Bresse et pour la Sicile la perspective s'élargit et permet le survol de plusieurs siècles.

Rassemblant tous ses travaux sur la consommation, L. Stouff a bien voulu nous fournir une synthèse sur la ration de ses Provençaux. Le Provençal des

XIVe et XVe siècles boit beaucoup de vin (210 l par an), mange de bonnes quantités de pain (300 kg par an) ; le mets fondamental est une soupe au choux et au lard ou une soupe de fèves ou de lentilles ou encore un bouillon de viande dans lequel on trempe la grosse ration de pain. Un peu de poisson salé et de porc salé, un peu de viande fraîche peut-être deux fois par semaine (la consommation atteint 26 kg par an en 1473). La Bourgogne du XIVe siècle, étudiée par F. Piponnier, ne s'écarte guère de ce modèle, sauf en ce qui concerne le pêcheur d'étangs qui consomme 3 livres à 3 livres 1/2 de pain par jour et boit de 1 à 2 l de vin ou de piquette. Quant au paysan-citadin de Sicile, sa ration s'établit de 350 à 435 kg de pain par an ; 16 à 26 kg de viande, 123 à 313 l de vin. Ainsi les hauts niveaux de la consommation de viande et de vin caractéristiques du Bas Moyen Age sont confirmés par ces résultats.

En dehors du cas polonais étudié par A. Wyczanski [11] et qui se révèle particulier puisqu'il s'agit de la consommation d'un véritable complexe social qui se situe dans le cadre de la seigneurie, le XVIe siècle, surtout vers sa fin, est marqué par une très nette diminution de la ration de viande. Pour une trentaine de villages de la Bureba espagnole étudiés par F. Brumont, nous atteignons le chiffre très faible de 1,5 à 8 kg de viande de boucherie par an, alors que dans le bourg de Mojados, en Vieille Castille, on consomme en 1560-70, 16,5 kg de viande (dont 40 % de mouton), 15,2 kg de poisson séché et 1,8 l d'huile : dans ces deux cas précis nous ne disposons pas de point de repère pour conclure à la baisse. Nous en avions, par contre, pour le Languedoc de Le Roy Ladurie où les travailleurs de la terre virent leur alimentation, de 1480 à 1590, se dégrader non en quantité mais en qualité. De même pour la Bresse (J.-J. Hémardinquer) ou la Sicile (Aymard et Bresc) est-il possible de préciser le sens de l'évolution. Dans la Bresse des années 1590 et suivantes se produit un effondrement de la consommation apparente de viande. Jusque-là une veuve de laboureur disposait, au titre de sa pension, d'un cochon entier. Désormais, le mode n'est plus que d'environ 7 kg de lard salé et sec, exceptionnellement de porc frais. Ce chiffre plonge même jusqu'au-dessous des 3 kg de 1630 à 1730, chute qui pourrait s'expliquer par une véritable crise de l'élevage du porc liée à la hausse bien connue du prix du sel. Quant à la ration de vin elle disparaît du régime alimentaire rural.

En Sicile la quantité de pain se maintient entre 200 et 320 kg par an, grâce à la résistance exceptionnelle du salaire en nature du travailleur agricole qui, notons-le bien, a résisté de 1400 à 1900, oscillant dans les courts et moyens termes entre 1,3 et 2 kg par jour. La consommation de vin reste à son niveau précédent, mais le recul de la viande est très nettement dessiné : dès que l'on quitte la ville, on trouve des chiffres de 2 à 10 kg par tête vers 1594-96 et l'on peut estimer que, passé 1535-40, la viande est absente de l'alimentation normale des salariés agricoles.

Il semble qu'une certaine récupération sous forme de produits de remplacement (poisson, fromage surtout) et d'une hausse de la consommation de la calorie la moins chère — le vin — aient permis au Sicilien moyen de disposer vers 1720 de 137 l de vin, de 200 à 240 kg de pain noir, de 10 kg de fromage et de 8 kg de viande (12 à 16 kg pour les journaliers du noviciat de Palerme). Situation nettement moins favorable que celle des ouvriers agricoles romains de J. Revel, mais assez comparable à celle des habitants du bourg de Verfeil en Lauraguais. Quant au Gévaudan, étudié par R. J. Bernard, il connaît, une

situation alimentaire en voie de détérioration, au moins pour sa partie la plus pauvre, le Randonat. A une alimentation que l'on pourrait qualifier de satisfaisante au XVIIe siècle s'oppose un régime du XVIIIe siècle caractérisé par une nette diminution des protides animaux due à l'effondrement de la consommation de beurre et de fromage consécutif, sans doute, à un recul de l'élevage sous l'effet de la pression démographique.

En ce qui concerne le XIXe siècle, les résultats de l'enquête portant sur la Basse-Normandie (G. Désert), la petite ville à l'activité essentiellement agricole de Cluny (P. Ponsot), et les budgets Le Play (C. Dauphin et P. Pézerat) aboutissent à une belle concordance. Si à Cluny, que l'on peut considérer comme un milieu mixte, on mange de 20 à 50 kg de viande par tête entre 1827 et 1849, les paysans bas-normands connaissent une amélioration très nette de leur régime carné qui passe pour les trois départements du Calvados, de la Manche, et de l'Orne, de 9,7 kg en 1830 à 21,4 kg en 1892. A l'extrême fin du siècle, toutes viandes confondues, le campagnard bas-normand dispose de 31 kg contre 54 au citadin. C'est à peu près ce que C. Dauphin et P. Pézerat ont trouvé pour leur milieu rural soit 26 kg de viande, alors que la ration de pain atteint les 750 g par jour et que la pomme de terre prend une place de plus en plus importante.

C — *Pour une étude du système ville-campagne*

Au terme de cette étude des consommations rurales et urbaines, il nous apparaît indispensable de souhaiter, pour l'avenir, des études qui ne dissocieraient pas la ville des campagnes environnantes car l'isolement de l'un des éléments du système fausse notre appréciation des consommations réelles. L'enquête nous a montré, en effet, l'incontestable supériorité alimentaire de la ville sur la campagne et ceci, du XVe au XIXe siècle. La campagne nourrit mal, en dépit ou à cause de l'autoconsommation, sa population et, à l'occasion des crises de subsistances, elle reçoit le choc de plein fouet, amplifié encore par l'absence totale ou quasi totale d'argent. En période normale, à Rome, Palerme, Paris ou Toulouse, l'artisan, le salarié moyen vivent mieux, et ceci pendant les quatre siècles considérés, que le paysan tant en ce qui concerne les quantités consommées que la variété des produits.

Bien que la ville soit une zone de vie chère, deux fois plus chère que la campagne, elle demeure le lieu privilégié de la consommation car c'est là que sont dépensés les revenus non pas tellement de l'industrie, de l'artisanat et du commerce, que du prélèvement sur les campagnes. Il se produit alors une sorte d'aspiration du monde rural par le monde urbain : les migrations incessantes, temporaires plus que définitives,vers les centres urbains ont un double moteur : le paysan vient à la ville à la fois pour travailler et pour consommer. Car s'il n'a pas la chance d'y trouver un emploi donc un salaire lui permettant de consommer, il lui reste la possibilité de se livrer à la mendicité ou de bénéficier, dans les périodes les plus sombres, de l'assistance.

IV. Un cas particulier : les collectivités scolaires, pensionnats secondaires et lycées des XVIIIe et XIXe siècles

Les communications de Cécile Dauphin et Pierrette Pézerat d'une part, de Wilhem Frijhoff et Dominique Julia d'autre part, ont fourni l'occasion d'une

comparaison suggestive, encore qu'elle ne puisse être menée à fond ; dans le premier cas l'échantillon est large (une quarantaine de lycées), dans le deuxième il est plus mince (4 pensionnats) mais il a permis une étude complète avec le bilan d'ensemble : apport calorique, répartition des principes énergétiques, composition minérale des aliments et bilan vitaminique. Pour les lycées, nous ne disposons, en général, que des rations de pain et de viande ; bien qu'un grand nombre d'établissements (Lycée de Strasbourg par exemple) autorise quelques flashes sur l'alimentation complète du lycéen.

Notons d'entrée de jeu que les élèves de ces collectivités scolaires appartiennent aux classes favorisées de la société : jeunes nobles, fils d'officiers et de bourgeois cossus des pensionnats d'Auch, Beaumont-en-Auge et Molsheim ou même du collège des Bernardins de Toulouse, sorte de petit séminaire cistercien ; enfants de la bourgeoisie dans les lycées du XIXe siècle. Dans les deux cas, le fait que les parents de ces élèves doivent acquitter un prix de pension souvent élevé, restreint l'échantillon de société concerné malgré la présence d'un certain nombre de boursiers dont les critères de choix sont souvent tels qu'ils ne modifient pas sensiblement la situation (ainsi Molsheim au XVIIIe siècle).

1 — Les rations mesurées signalent un milieu très protégé où la faim est inconnue. Dans tous les cas l'apport calorique se situe bien au-dessus des nécessités vitales : 3 900 à Molsheim, 4 400 à Auch, 4 800 à Toulouse au XVIIIe siècle. Dans les lycées du XIXe siècle, il se situe presque certainement un peu en dessous mais alors même que l'alimentation se diversifie, pain et viande apportent à eux seuls 1 974 calories en moyenne. Il est d'ailleurs significatif qu'à l'École Normale Supérieure, dont l'alimentation est de meilleure qualité, le pain compte pour beaucoup moins que dans les lycées (1 257 calories contre 1 690 dans les lycées et, rappelons-le, 2 000 ou davantage dans les pensionnats du XVIIIe siècle). Au total les lycéens disposaient très certainement de 3 500 calories au moins et leurs besoins étaient largement couverts en principes énergétiques.

2 — Dans tous les cas la ration de viande est élevée, voire très élevée quand on tient compte de la volaille et du gibier : plus de 300 g par jour en moyenne à Auch et Molsheim ; plus de 400 g aux Bernardins de Toulouse ; autour de 200 g dans les lycées du XIXe siècle. A ne considérer que les jours gras (et les menus respectent scrupuleusement le maigre du vendredi, et même, aussi bien pour les lycées que les pensionnats, un deuxième jour de maigre) on imagine des repas dont les rations se rapprochent des modèles enviés du bas Moyen Age. A tel point que le déséquilibre habituel ente glucides et protides peut être parfois inversé au bénéfice des protides. Il est significatif que la part du pain et de la viande dans les budgets des deux types d'établissements soit à peu près la même (45 à 50 %).

3 — Œufs et poisson jouent parfaitement le rôle de substitut de la viande les jours maigres et en Carême, l'apogée de consommation se situant donc en mars-avril c'est-à-dire au moment où les œufs coûtent le moins cher. La morue séchée et les sardines, poissons peu coûteux, dominent nettement le palmarès des poissons.

4 — La carence certaine en laitages, relevée au XVIIIe siècle, et notamment à Auch, semble se prolonger dans les lycées du XIXe. Dans cet ordre d'idée, le café au lait ou lait chaud quasi quotidien du lycée de Strasbourg fait illusion et doit constituer l'exception. Les menus du lycée Napoléon en 1859-60, où le café au

lait n'est servi que le dimanche, montrent que le lait est encore un luxe à cette époque.
5 — Les déficiences de ces alimentations riches concernent essentiellement les facteurs de croissance, ce qui n'est pas à négliger s'agissant de jeunes gens. Elles caractérisent le rapport calcium-phosphore qui est déséquilibré (mais moins que dans les hôpitaux) et certaines vitamines, notamment la B 6. Ces observations ont la valeur de certitudes pour les pensionnats du XVIIIe et d'hypothèse pour les lycées du XIXe.
6 — Enfin, l'alimentation des lycées au XIXe paraît plus austère, plus monotone, moins riche en un mot que celle des pensionnats du XVIIIe. Si elle reflète une sensibilité nouvelle, peut-être faudrait-il y voir la marque discrète d'un puritanisme bourgeois en rupture avec les habitudes plus fastueuses de l'ancienne société aristocratique.

V. Les principales denrées... et les autres

A propos de la consommation des diverses denrées l'enquête a fourni une masse énorme d'informations, souvent de grande valeur. Nous disposons désormais d'une gerbe considérable de données qualitatives et quantitatives concernant les grains, la viande et le vin (ou ses substituts : bière et cidre). Ce qui est déjà un résultat notable si l'on songe que ces trois produits représentent jusqu'au XIXe siècle inclus plus de la moitié des dépenses d'alimentation, quelle que soit la table considérée, et souvent plus des 2/3. Notre information appréhende la consommation d'ensembles de diverses tailles : régions, villes, villages, hôpitaux et hospices, couvents, collèges, maisons. Elle fournit des séries de longue durée dans un certain nombre de cas au moins qui se situent entre le XVe et le XIXe siècle. Le parent pauvre est sans doute le XVIIe siècle.

Ces produits-clé ne sont pas les seuls dont l'enquête a fait progresser la connaissance : c'est encore le cas du poisson, de l'huile, du sel, des laitages, et même des légumes verts ou des fruits, des pommes de terre, voire du café ou du thé ou de ces denrées innommables... les « restes » [12].

1 — *Le pain.* La très riche histoire du pain vient encore de progresser. Dans la totalité des cas étudiés, à la seule exception de la Tunisie, le pain joue un rôle fondamental dans l'alimentation jusqu'à 1914. Entendons bien que ce pain peut être surtout un pain de maïs (Est du Portugal) [13], surtout un pain de seigle (Nord-Ouest du Portugal, Bourgogne, Auvergne, Pologne) ; ou surtout un pain de froment comme dans l'Europe méditerranéenne. Entendons bien que le pain pose des problèmes presque impossibles à résoudre d'équivalence calorique qui ont été soulignés, entre autres, par Jacques Vedel, et Maurice Aymard et Henri Bresc. Ainsi, pour un pain « dit d'une livre » dans les années 1621-33 il fait, en Haut Languedoc et selon les villes, de 501 à 672 g de froment lorsqu'il s'agit de pain bis ; 965 g à Privas s'il s'agit de pain blanc. Le taux de blutage selon le pain recherché peut varier d'une façon énorme, de 45-50 % à 90-97 %, selon que l'on vise pain blanc ou pain complet. Jacques Revel, pour Rome, présente des remarques du même ordre. En Sicile où le froment est la matière presque exclusive, la variation se situe entre un taux de 70-75 % pour le pain blanc et 95-98 % pour le pain complet. Or, les tables de composition des aliments admettent des écarts caloriques importants entre les « blés » et le pain

selon la nature de celui-ci. L'idéal serait de pouvoir disposer à la fois des rations de pain et de blé. Dans le doute il vaudrait mieux s'en tenir au grain mais notre rapport n'a pu venir à bout de l'ambiguité « blés » — pain.

Ceci étant, quels sont les résultats ? Presque tous les échantillons que nous possédons pour cinq siècles présentent des rations qui varient entre 500 g et 1,2 kg de pain par personne et par jour. Paris même, malgré la diversité des denrées consommées, selon les .résultats fournis par R. Philippe et L. Bergeron [14], aurait connu du premier XVIIe siècle jusqu'à la Restauration, une ration de pain oscillant autour de 500 g. La diminution que nous constatons au XIXe siècle et qui n'est pas générale (300-350 g à Gand mais encore 717 g dans les lycées français en 1832 ; 575 et 629 g aux hôpitaux de Caen et Bayeux en 1820-24) correspond à une diversification de l'alimentation, et par conséquent, à l'avènement d'un meilleur équilibre nutritif. En ce sens Gand est en avance et le maintien de la ration de pain à un niveau très élevé (1,2 kg environ pour les salariés agricoles de Sicile ou du Portugal) a le sens d'une arriération, c'est-à-dire une signification contraire de celle qu'il aurait eue pendant les crises des XVIe-XVIIIe siècles. Dans les lycées français comme dans les hôpitaux normands, au XIXe siècle, la ration de pain diminue régulièrement et il ne s'agit pas d'un appauvrissement.

Jusqu'au XIXe siècle une ration n'est pas jugée satisfaisante si elle ne se situe pas au-dessus de 7 à 800 g. Lorsqu'ils le peuvent les privilégiés consomment davantage malgré la diversité plus grande de leur alimentation. Mais la norme, on le voit, est de deux livres de pain et non de trois : cliché à répudier. Il est vrai que toutes les rations provençales des XIVe et XVe siècles mesurées par Louis Stouff, sauf celles du studium papal de Trets, dépassent le litre quotidien de froment et les rations des pêcheurs d'étangs bourguignons de F. Piponnier (ou des gardiens et détenus de Saulx-le-Duc) dépassent aussi ce niveau. C'est encore vrai des seigneurs auvergnats des XIVe et XVe siècles, du personnel des réserves seigneuriales de la Pologne du XVIe siècle. A Rome, dans la longue durée des XVIe-XVIIe siècles, la moyenne tourne autour de deux livres. Dans le même temps la ration sicilienne est à un niveau plus bas mais toujours supérieur à 500 g. En Languedoc (J. Vedel) la fourchette sur un siècle (1651-1752) se situe entre 585 et 800 g pour tous les cas connus sauf exceptionnellement en temps de crise. Dans les pensionnats « bien nourris » de Molsheim et d'Auch on en reste, dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle, à des rations élevées : plus de 800 g.

2 — *La viande*. Voici sans doute la denrée alimentaire qui nous a valu le plus grand nombre de résultats. Il a paru utile de faire figurer, d'une manière extrêmement schématique ces résultats dans le tableau III qui ne tient évidemment pas compte des mouvements courts.

Ce tableau renvoie à d'autres rubriques de ce rapport, ce qui nous dispense de commentaire. Notons cependant qu'après les hauts niveaux des XIVe-XVIe siècles déjà bien connus, on constate au moins dans les pays du sud (Rome, Palerme, Toulouse) [15] un affaissement de la consommation globale, accentuant encore les contrastes sociaux. Le XIXe siècle serait le temps d'une lente récupération commencée plus tôt ailleurs (Genève et Paris). Au moins jusqu'en 1885-90 car on a ensuite des exemples de dépression que le Portugal (Lisbonne, Porto) n'est pas seul à fournir.

Mais d'autres observations s'imposent à la lecture de ces travaux : à partir

TABLEAU III

Quelques données sur la ration annuelle de viande (XIVe-XIXe siècles)

	2 à 10 kg	*10 à 20 kg*	*20 à 40 kg*	*40 à 60 kg*	*60 à 100 kg*	*Plus de 100 kg*
XIVe siècle						
Villes et villages						
Collectivités						
Maisons ou particuliers						Cour de Vic (1380)
XVe siècle						
Villes et villages		Palerme (1452-1453) 16-26	Castrogiovanni (1449-50) 20-26 Carpentras : 26	Tours (1476-1482) 43		
Collectivités			Lépreux Tours (1475-82) 21		Archev. Arles (1429-42)	
Maisons ou particuliers			Salarié agricole languedocien (1480) 40	Pension veuve Palerme : 41		G. de Murol (1410)
XVIe siècle						
Villes et villages	Villages de Sicile et de Bureba (Castille)	Mojados (Vieille-Castille) (1560-70) 16,5	Valladolid 27 Oviedo 34-37			
Collectivités			Hôp. Guadix (1581-82) 30			

	2 à 10 kg	10 à 20 kg	20 à 40 kg	40 à 60 kg	60 à 100 kg	Plus de 100 kg
Maisons ou particuliers						Vic. de Turenne (1542)
XVII[e] siècle Villes et villages		Palerme (1648-1660) 14	Rome 38 à 31 *			
Collectivités			Camp Sept-Deniers (Toulouse 1652) 28			Noviciat de Palerme Jésuites Monréale
Maisons ou particuliers						
XVIII[e] siècle Villes et villages	Villages de Sicile (1720) Gévaudan	Toulouse 16 Verfeil 16	Rome (1770-90) 29 à 21		Londres (fin XVIII[e]) : 83 Genève (1780) 80 Douai (1744) 91 (?)	
Collectivités	Hôp. Verfeil (1741-50)		Hôp. Caen et Bayeux (1719-1767) 19,5-27	Collèges secondaires : Auch, Molsheim Ursulines de Carcassonne (1757-67) : 75	Collège Bernardins Toulouse	

* Ces chiffres sont fournis dans leur ordre de variation chronologique.

	2 à 10 kg	*10 à 20 kg*	*20 à 40 kg*	*40 à 60 kg*	*60 à 100 kg*	*Plus de 100 kg*
	—	—	—	—	—	—
Maisons ou particuliers			Journalier Arles (1750) 33 Tisseur Abbeville (1764) 21	Président d'Olive (1772) 46,7	Mme de Bosredon (Thix)	
XIXe siècle						
Villes et villages		Barcelonnette 18,5	Forcalquier 22 Sisteron (1840) 25 Caen (1816-54) 36-38	Lisbonne (1887) 49 Porto (1890) 45 Chaumont, Toulouse, Gand, Cluny (avant 1860)	Dijon, Chaumont et Toulouse après 1860	
Collectivités			Hôpital Caen et Bayeux 31-33		Lycées de France (1832-1858)	E.N.S.
Maisons ou particuliers		Basse-Normandie (1840) 17,4	Faïenciers de Nevers (1864) Basse-Normandie (1892) 34,4			

N. B. — Rappelons les chiffres déjà connus pour les consommations urbaines de viande en 1850-53 (en kg) :

Caen	33	Nancy, Besançon	49	Orléans, Bordeaux	55
Le Mans	34	Amiens, Brest	50	Metz, Limoges, Saint-Étienne	61
Toulon	36	Lille, Reims	51	Chalon, Montpellier	63
Nantes, Marseille	39	Avignon	52	Rennes	67
Nîmes	47	Strasbourg, Toulouse	53	Paris	72
Angers	48	Rouen, Dijon, Tours, Lyon	54		

du XVIII[e] siècle le nombre de bêtes abattues n'est plus significatif, le poids moyen de viande par bête augmentant nettement (voir séries genevoises) ; un accroissement de la consommation de viande à court terme peut être le signe d'une crise agricole (manque de fourrage) qui précipite l'abattage. Les remarques en ce sens d'A.-M. Piuz (Genève), N. Merger (Chaumont), C. Vandenbroeke (Gand) concordent parfaitement. Cette conjoncture peut donc donner lieu rapidement à une situation inverse par augmentation du prix d'une viande devenue plus rare ; la signification sociale de la consommation de viande de porc est évidente, en France du moins. R. Laurent avait déjà noté à propos de Dijon : « toute augmentation du pouvoir d'achat du travailleur se traduit automatiquement par une brusque augmentation de la consommation de porc ». Cette observation se trouve vérifiée à Chaumont et, nous semble-t-il, à Cluny au XIX[e] siècle.

3 — *Le vin (ou substituts).* Les très fortes rations du bas Moyen Age et des Temps Modernes sont d'autant plus impressionnantes que les moyennes individuelles des grandes villes les confirment : toujours plus de 2 hl par tête et par an à Rome dans la longue durée de trois siècles ; 137 l par tête en Sicile en 1720, alors que dans ces villes le nombre des non-buveurs et de petits buveurs (couvents de femmes) est fort. Les dangers de la consommation de l'eau, très souvent polluée, expliquent sans doute dans une large mesure ce phénomène. Le maintien de ces rations aux XVII[e] et XVIII[e] siècles, ou même leur renforcement (cas de la Sicile) alors que celles de pain et de viande s'affaissent, suggère irrésistiblement la recherche d'une compensation calorique peu onéreuse. Le maintien ou l'augmentation de cette ration (ou de ses substituts : plus de 200 l de bière à Gand au début du XIX[e]) dans des villes à population ouvrière notable lors du premier siècle de la Révolution industrielle renforce cette hypothèse qui vaut aussi dans le cas des salariés agricoles.

4 — *Autres denrées.* Il est impossible, sous peine de donner dans le catalogue, d'examiner en détail les autres produits. Nous voudrions seulement attirer l'attention sur quelques enseignements de l'enquête qui nous ont paru importants :

a) l'extrême faiblesse, quasi certaine, des laitages (lait, beurre, fromage) jusqu'au milieu du XIX[e] siècle ou au-delà à de rares exceptions près : maisons des seigneurs auvergnats ; Sicile (mais seulement pour le fromage) ; Gand au début du XIX[e], sans doute la Suisse bernoise et l'Angleterre. Grave pour les adultes cette carence l'était encore davantage pour des enfants en exagérant le déséquilibre calcium-phosphore qui revient comme un leit-motiv dès que l'analyse devient soucieuse de mesures précises. Voici une alimentation qui ne s'occupe guère des enfants et,s'agissant des très jeunes enfants, toute déficience de l'alimentation directe par la mère devait avoir des conséquences désastreuses. Peut-être est-ce là l'une des causes profondes du maintien dans la longue durée de la très forte mortalité infantile.

b) l'impossibilité de juger un régime alimentaire, avant d'être certain d'en avoir pris l'exacte mesure même si les aliments couramment les plus importants font défaut en tout ou en partie : le poisson dans certains cas (celui du pêcheur de Martigues de Le Play), le fromage, le beurre ou l'huile même peuvent revaloriser une alimentation : le fait que les salariés agricoles au Portugal dans le dernier quart du XIX[e] siècle consomment 100 g d'huile d'olive par jour et que les Gantois aient droit en moyenne à 30 g de beurre quotidien, quantités dans

les deux cas très supérieures aux modèles observés, nous paraît d'une grande importance.

c) la nécessité de dater avec précision et de quantifier le rôle des nouveaux produits. Ainsi la pomme de terre : inconnue à la table des pensionnaires du collège d'Auch jusqu'à la fin du XVIIIe siècle elle ne cesse de progresser sur celle des élèves de Molsheim, les quantités doublant d'une décennie à l'autre au point de représenter finalement 5 % de l'apport calorique offert à ces jeunes gens. Dans les hôpitaux de Normandie ces mêmes pommes de terre négligées au début du XIXe siècle prennent place parmi les cinq principaux aliments en fin de siècle et fournissent en 1901-1910 4,25 % de l'apport calorique. Sans qu'on puisse évaluer cet apport, on note qu'elles sont servies une centaine de fois par an aux tables des lycéens français en 1867-69, moins que les légumes secs cependant. A Gand la consommation des tubercules a pris de l'avance puisque on en consomme 182 kg par bouche et par an, soit 15 % de l'apport calorique connu et sans doute plus de 10 % de l'apport calorique réel.

d) la nécessité de mieux apprécier le rôle du sel et du sucre et, par conséquent, d'en dater et quantifier l'usage puisqu'ils sont l'un et l'autre les deux moyens essentiels, avant l'ère du froid, de transformer aliments périssables en aliments durables. Dans cette perspective toute augmentation ou, à l'inverse, toute régression de leur consommation doivent être interprétées comme des signes positifs ou négatifs concernant l'alimentation de la période courte immédiatement postérieure. Ainsi, nous comprenons mieux l'importance de l'énorme augmentation du prix du sel dans la France de Richelieu et ses graves conséquences, soulignées par la communication de E. Le Roy Ladurie et J. Récurat. Et, comme l'a souligné par ailleurs J. Brancolini, il est remarquable que la seule revendication permanente, en fait de biens de consommation, dans les cahiers de doléances qu'il a étudiés, soit le sel.

VI. Le problème des sources

Tout au long de notre enquête et de son bilan, s'est posé, et de bien des façons, l'irritant problème des sources. Pour le malheur de l'historien-économiste, et jusqu'à la période la plus récente, il n'existe pas de « corpus » privilégié, du type mercuriales, comptes portuaires, péages ou séries décimales, permettant d'appréhender la situation alimentaire d'une catégorie sociale ou d'une région à une période donnée. Les contributions à notre enquête montrent, à l'évidence, que les sources de l'histoire de la consommation alimentaire sont extrêmement *variées*, rarement *sérielles*, souvent *indirectes* comme dans le cas des sources d'origine fiscale (octrois, taxes, etc.), beaucoup plus nombreuses pour les villes que pour les campagnes et laissant dans l'ombre, pour une bonne partie de l'Ancien Régime, les quantités consommées par les ouvriers-artisans-marchands, sans parler de l'énorme lacune de la consommation infantile et juvénile. Les résultats obtenus à partir de ces sources ne sont pas toujours exprimés dans des unités comparables, sont trop souvent libellés en argent et sont quelquefois impossibles à présenter dans l'état de nos connaissances métrologiques. Ce qui, à de rares exceptions près, nous conduit plutôt à conseiller la plus grande prudence dans la présentation des résultats de l'analyse nutritionnelle, calorique et vitaminique et au moins la constitution de séries hautes et basses,

en se servant, à chaque fois d'une marge d'approximation d'au moins 10 %.

Calculer la valeur calorique des rations alimentaires reste le procédé le plus employé mais il faut bien en signaler les limites, car les calculs sont dans la plupart des cas effectués sur des chiffres établis avec une plus ou moins grande marge d'incertitude. Ajoutons que l'emploi des tables modernes de composition des aliments introduit un élément supplémentaire d'erreur potentielle : ces tables font référence aux produits animaux et végétaux que nous connaissons et non à ceux des siècles passés, tant sous leur forme naturelle que sous leur forme consommée (séchage, salage, cuisson, etc.). Les résultats obtenus doivent donc être utilisés avec la plus grande prudence et fournir surtout des ordres de grandeur. En proposant des hypothèses basses et hautes — l'indispensable « fourchette » — on prend ainsi en compte les probables erreurs d'appréciation dues au fait que, dans de nombreux cas, nos rations sont des disponibilités, plutôt que des quantités effectivement consommées.

Si nous mettons à part les comptes d'octroi déjà bien connus et très utiles pour l'étude des consommations urbaines globales, il nous a semblé que certaines sources se prêtaient mieux que d'autres aux nécessités de notre enquête.

Les livres de raison ou de comptes domestiques sont dans la plupart des cas décevants car ils fournissent très rarement toutes les données indispensables à l'établissement des rations par tête. Les inventaires après décès laissent en général de côté les réserves alimentaires périssables, mais, comme l'a si bien montré M. Baulant, ils permettent une bonne précision dans l'étude des biens de consommation non alimentaire. Quant aux pensions alimentaires figurant dans les archives notariales, elles ont souvent l'immense avantage d'être extrêmement précises sur les quantités faisant l'objet du contrat, mais elles posent l'importante question de la valeur, comme document, de la pension alimentaire. Si l'on admet avec R. J. Bernard qu'elles fournissent une bonne image du groupe social auquel appartient le pensionné, il faut, cependant, se poser à leur sujet quelques questions. Ne laissent-elles pas dans l'ombre, surtout lorsqu'elles sont mixtes, tout comme les autres documents, la part de l'autoconsommation ? Faisant l'objet d'un contrat, elles sont la résultante d'un rapport de force entre assistant et assisté, sous l'arbitrage du notaire : dans ce cas, n'expriment-elles pas le minimum vital, la ration de survie, au-dessous de laquelle la justice aurait l'occasion d'intervenir ? Sans doute excellent indicateur des éthiques régionales en matière d'entretien des pensionnés, elles risquent, trop souvent, de ne pas tenir compte des situations où l'on vit « à feu et à pot », ce qui nous ramène aux incertitudes de l'autoconsommation.

En fait, sauf dans le cas très favorisé des archives romaines et siciliennes, les sources qui fournissent le plus souvent les quantités consommées, les prix des denrées, le nombre de bouches à nourrir, sont extraites en général des archives des communautés civiles ou religieuses et, notamment, des hôpitaux et hospices. Là, on peut dénombrer, compter, peser et, souvent, « qualifier ».

VII. Esquisse chronologique

A l'issue de ce survol trop rapide, si nous tentons d'esquisser à très grands traits un profil chronologique de la consommation alimentaire entre le XIV[e] et la fin du XIX[e] siècle, nous pouvons proposer, avec la prudence qui s'impose les

séquences suivantes que des études ultérieures modifieront sans doute largement.

a) A la fin du XIVe siècle, au XVe siècle, et dans la première partie du XVIe siècle, l'ensemble de la population en période normale, aurait disposé d'une nourriture saine, assez abondante, voire riche en viande : c'est le temps de l'Europe carnivore, d'une Europe carnivore qui arroserait le plus souvent possible ses repas de grands coups de vin.

b) Viennent ensuite les temps difficiles de la deuxième moitié du XVIe siècle : la ration de viande diminue et même parfois disparaît des menus quotidiens au moins dans le monde rural. Cette détérioration alimentaire ne frappe pas au même titre villes et campagnes. Si les campagnes connaissent de la façon la plus évidente cette modification de l'alimentation carnée, insuffisamment compensée par le maintien ou l'accroissement des rations de vins et l'usage de produits de remplacement, les villes ne se portent guère mieux, car s'ouvre pour elles un temps de pénurie relative. A cette règle, de probables exceptions : Genève, l'Angleterre, la Flandre peut-être et, nous le savons maintenant, la Hongrie.

Ce n'est qu'au XIXe siècle seulement et plutôt dans la deuxième moitié du siècle que la situation s'améliore au cours de la période qu'a étudiée, en la prolongeant jusqu'aux décennies les plus récentes, J.-C. Toutain dans le volume de l'histoire quantitative de l'économie française consacré à la consommation alimentaire en France de 1789 à 1964. Si l'on tient compte du fait que la moyenne constatée par Toutain est une moyenne nationale dans laquelle la part du monde rural est prépondérante, les chiffres qu'il propose ne s'écartent guère des résultats que l'enquête nous a fournis : ainsi pour la décennie 1781-1790, la ration moyenne serait de 552 à 704 g de pain par jour, de 19 kg de viande par an, et de 91 l de vin (chiffre peut-être un peu faible).

A partir de la décennie 1845-1854, et pour citer J.-C. Toutain, « l'accroissement de la ration s'opère d'abord par un accroissement de la consommation de tous les produits » et « ce n'est qu'une fois atteint un certain niveau de saturation calorique (3200 vers 1880) que s'opère en même temps qu'un certain tassement du niveau calorique moyen, un remaniement du contenu du « panier de provision », dans le sens de la diversification des produits. Au niveau des résultats caractéristiques de la deuxième partie du XIXe, on constate une concordance satisfaisante entre le modèle de Toutain (783 g de pain par jour, 120 l de vin par an, et 35 kg de viande par an), la moyenne Le Play établie par Dauphin et Pézerat et ce que nous a appris Désert sur la Basse-Normandie [16], même si la ration de viande (Toutain) paraît trop forte par rapport à ce que nous savons des consommations rurales de la majorité des régions françaises.

Pour conclure, et cela ne surprendra personne, le dépouillement des résultats de l'enquête et le retour à des travaux plus anciens nous conduisent à évoquer certaines perspectives de recherche, à souhaiter la solution de certains problèmes :

A. — Problème de l'alimentation infantile et juvénile jusqu'à la fin du XIXe siècle. Il faudrait aussi, et certains chercheurs l'ont senti, dissocier l'alimentation des adultes en considérant à part le cas féminin. Nous croyons entrevoir des carences tragiques, des modèles alimentaires étrangers aux besoins des enfants. Mais nous n'en sommes en l'affaire qu'au stade de l'impressionnisme !

Sans doute serait-il aussi utile d'envisager les variations de consommation selon la taille des familles comme nous y invite la suggestive communication de J.-P. Desaive.

B. — Second problème, celui d'une définition des caractères généraux de la diététique d'Ancien Régime. Nous croyons être plus assurés en ce domaine, et dans la mesure où une généralisation est possible, nous entrevoyons pour l'Europe de l'Ouest, du Sud, et du Centre une alimentation ainsi définie :

apport calorique suffisant sauf en période de disette, ce qui suppose pour la majorité de la population des cycles récurrents de sous-alimentation générateurs de probables carences.

déséquilibre de l'alimentation au profit des glucides et des protides végétaux, aux dépens des protides animaux et des lipides.

déséquilibre aux dépens du calcium du rapport phosphore-calcium.

avitaminoses marquées en B 6 et C et fréquentes en A et D. Malheureusement les résultats qui procèdent des tentatives de quantification réalisées, ne permettent pas de résoudre le difficile, voire insoluble problème qualitatif. Quelle est la viande dont nous discutons ? Les poids que nous utilisons concernent-ils une viande désossée ou non ? Crue ou cuite, salée ou panée ? Et que sont nos fromages, quel est leur taux de matière grasse ? Nous ne savons pas toujours si le poisson consommé est frais ou séché la valeur calorique du second, à poids égal, est trois fois supérieure à celle du premier. Signalons pour mémoire l'ambiguïté irréductible du binôme « blé-pain ».

C — Troisième point, la lecture des communications suggère l'intérêt de définir plusieurs modèles alimentaires. Nous apercevons celui de l'Europe méridionale : France du Sud, Espagne à l'exclusion de la zone cantabrique et Italie. Nous y trouvons : pain blanc de froment, viande de mouton, de chevreau et d'agneau surtout, avec peu de porc ; vin en quantité, huile d'olive ; fréquence des recours aux œufs et si possible, au poisson. Importance des épices, parfois du fromage. La contagion de la cuisine arabe a pu stimuler la recherche des sucres. Au-delà de cette Europe méridionale, L. Valensi définit un modèle maghrébin où le pain disparaît remplacé par la semoule du couscous, mais dont certains éléments, telle la viande de mouton, rappellent le précédent. Mais ce modèle tunisien, comme les autres, est en pleine mutation : ainsi le sucre, dont la consommation, nulle au début du XVIIIe siècle, fait de grands progrès comme le café, puis le thé. De plus, il offre des variantes importantes, opposant par exemple le nomade au sédentaire.

Nous apercevons aussi d'autres modèles, mal différenciés il est vrai, du Portugal à la Pologne en passant par la France du Centre et du Nord. Le pain prend de nouvelles couleurs : le seigle, l'orge, le méteil et le maïs dès l'extrême fin du XVIe siècle peuvent en être responsables ; la viande de bovin détrône celle de mouton et, avec les siècles, la viande de porc gagne du terrain ; le cidre et la bière concurrencent ou remplacent le vin ; les laitages y sont mieux représentés et, dans l'Europe atlantique, le poisson. Inférieurs à ceux du Midi jusqu'au XVIe siècle peut-être (mais ce n'est qu'une hypothèse) ils résistent mieux et prendront, semble-t-il, quelque avance dès la deuxième moitié du XVIIIe siècle.

D — Plus que tout autre, l'historien de la consommation est très largement tributaire du progrès des sciences biologiques et médicales. Maurice Aymard, dans une intervention effectuée durant le congrès, l'a rappelé à juste titre. Des

travaux plus ou moins récents nous incitent à réviser sans cesse méthodes et résultats, aussi bien en ce qui concerne la notion de minimum vital, l'importance de la teneur en acides aminés essentiels et secondaires, que les besoins protéiques des jeunes enfants ou encore les possibilités pour l'adulte de « brûler » les calories d'origine alcoolique.

Tout cela paraît sans doute banal bien que, dans les cas les plus heureux, exprimé par des mesures qui ne sont plus tout à fait de la fiction. Mais l'histoire de la consommation alimentaire reste l'une des filles pauvres de l'histoire et se révèle incapable d'avancer au rythme d'autres secteurs privilégiés par l'existence de sources plus belles, plus cohérentes et moins ambiguës.

Bartolomé BENNASSAR
Université de Toulouse II

Joseph GOY
École des Hautes Études en Sciences Sociales

NOTES

1. Travaux rassemblés par J.-J. HÉMARDINQUER, « Pour une histoire de l'alimentation », *Cahiers des Annales*, n° 28, Paris, 1970.

2. Contributions à l'enquête. Voir la liste des participants et de leur communication, p. 402.

3. La parution récente du remarquable article de Hugues NEVEUX, « L'alimentation du XIVe au XVIIIe siècle. Essai de mise au point », *Rev. d'hist. écon. et soc.*, n° 3, 1973, nous dispense de faire le bilan de tous les travaux importants de ces dernières années.

4. La discussion qui a suivi la présentation du rapport et qui s'est poursuivie, pour quelques-uns, au séminaire de J. Goy, la parution de l'article de H. NEVEUX, cité ci-dessus, les travaux du colloque de Bendor (avril 1974) sur l'histoire des villes méditerranéennes et les contributions apportées à la « Sesta Settimana di Studio » de Prato, en mai 1974, sur le thème « Consommation et niveau de vie » ont montré que l'un des aspects à privilégier dans le cadre de recherches futures pourrait être l'étude des modèles alimentaires caractéristiques de certaines aires de civilisation (cf. par exemple, la contribution de L. VALENSI, *infra*, p. 600). Notre information, à cet égard, demeure trop lacunaire pour que puisse être tentée une synthèse, fût-elle provisoire.

5. Ils permettent de vérifier que la vie est trois ou quatre fois plus chère en hiver qu'au printemps et que le Carême, moment le plus cher de l'année, a bien un caractère accablant pour une grande partie de la population.

6. Toutes les données concernent la noblesse de l'Albigeois et du Castrais proviennent du travail inédit de Christiane ROUX, *Consommations et genres de vie de la noblesse albigeoise à la fin de l'Ancien Régime*, TER, Toulouse, 1971.

7. L'importance de ce rapport est aujourd'hui très discutée. Voir à ce sujet l'article de Maurice AYMARD, *infra*, p. 431.

8. Faut-il rappeler que tout n'était pas consommé et qu'une large circulation des restes devait améliorer considérablement les menus du personnel et de l'entourage populaire.

9. Autre question : la part du porc dans ces alimentations hospitalières ne serait-elle pas proportionnellement plus forte que dans l'ensemble des consommations urbaines ?

10. Toutefois, ainsi que l'observe R. Laurent, l'évolution de la consommation de certaines denrées permet de retrouver la dimension sociale. Ainsi dans le cas de la viande de porc dont la consommation se gonfle en temps de crise ou dans les périodes d'appauvrissement.

11. Voir à ce sujet, outre le texte de la communication d'A. Wyczanski, son article : « La consommation alimentaire en Pologne au XVIe siècle », dans *Pour une histoire de l'alimentation, op. cit.* et, surtout, un énorme dossier inédit, fruit d'un séminaire à l'E.P.H.E., VIe Section, en 1972 : « La consommation alimentaire en Europe au XVIe siècle. Problèmes économiques et sociaux ».

12. Cf. la communication passionnante de J.-P. Aron, *infra,* p. 553, et son livre *Le Mangeur du XIXe siècle,* Paris, 1973.

13. Cf. la communication de M. Halpern Pereira, *infra,* p. 610.

14. R. Philippe, « Une opération pilote : l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier », dans J.-J. Hémardinquer, *op. cit.* ; Louis Bergeron, « Approvisionnement et consommation à Paris sous le Premier Empire », dans *Paris et Ile-de-France,* t. XIV, 1963.

15. Notons, à cet égard, que les recherches de L. Makkai et V. Zimanyi (articles à paraître) sur la structure de la consommation en Hongrie aux XVIe et XVIIe siècles, soulignent le maintien au XVIIe siècle de niveaux-record de la consommation de viande.

16. A partir de l'Enquête agricole de 1840 et de celle de 1852, G. Désert, dans l'article publié dans ce même numéro, propose des chiffres nationaux de 20 kg pour 1840 et de 23,3 pour 1852, soit, en douze ans, une augmentation de 16,5 %. Mais il est surtout intéressant d'étudier, avec lui, les contrastes régionaux.